Mini cheesecake foresta nera. Piccole e irresitibili.



Sono sicura che anche tu conosci la torta **foresta nera** (la Schwarzwälder Kirschtorte) e magari, come me, sei una sua fan.

Se invece non ne hai mai sentito parlare, devi sapere che

la torta foresta nera, dolce tipico della Germania, è una torta assai scenografica costituita da strati di pan di Spagna la cioccolato, farciti con panna montata e ciliegie, ricoperta di panna e decorata con ciliegie e scaglie di cioccolato fondente.

Un trionfo di golosità a dir poco. Ma anche una torta impegnativa in termini di "occasione" e di tempo.

Con l'arrivo della bella stagione invece, abbiamo tutti meno voglia di passare ore in cucina e di accendere il forno . Al contrario ci attirano dolci freschi, cremosi e veloci da preparare.

Oggi allora, per richiamare la torta foresta nera che amo, ho pensato di combinare

amarene e cioccolato in delizose cheesecake monoporzione, senza cottura.

Belle da presentare, golose da gustare, le mini cheesecake foresta nera sono facilissime e veloci da realizzare.

Il tempo più lungo sarà il riposo in frigo nell’attesa di portarle in tavola.

Seguimi su dolcidee.it e ti racconterò come fare…

Post **#incollaborazioneconcameo**